

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian sifat fisik kimia menunjukkan asal biji berpengaruh nyata ($P\text{-value} < 0,05$) pada nilai rendemen, asam lemak bebas, dan bilangan peroksida. Sedangkan penyangraian berpengaruh nyata ($P\text{-value} < 0,05$) pada tingkat kemerahan warna lemak kakao. Tidak terjadi interaksi antara perlakuan asal biji dan penyangraian.

Perlakuan terbaik secara fisik kimia asal biji Glenmore penyangraian suhu 120°C waktu 10 menit dengan ALB 0,71%; bilangan peroksida 1,88 meq peroksida/kg lemak; bilangan penyabunan 191,15 mg KOH/g lemak; derajat kecerahan 28,18; derajat kemerahan 0,54; derajat kekuningan 6,66; titik leleh $32,49^{\circ}\text{C}$ - $37,13^{\circ}\text{C}$ pada uji DSC. Sedangkan hasil analisa terbaik biji asal Kaliwining penyangraian suhu 120°C waktu 10 menit dengan ALB 0,62%; bilangan peroksida 3,11 meq peroksida/kg lemak; bilangan penyabunan 193,17 mg KOH/g lemak; derajat kecerahan 28,20; derajat kemerahan 0,51; derajat kekuningan 7,56; titik leleh $33,03^{\circ}\text{C}$ - $36,13^{\circ}\text{C}$ pada uji DSC.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa terdapat 11 aroma berbeda nyata yakni aroma *malty*, *nutty*, *almond*, karamel, *chocolate*, *sweet*, *burnt*, *roasted*, *fermented*, *acidic*, dan vanila. Sedangkan pada aroma *fruity*, *floral*, *green*, *walnuts*, *hazelnuts*, *bittersweet*, dan *puckery* tidak memberikan pengaruh nyata pada perlakuan asal biji kakao. Hasil uji preferensi warna menyatakan lemak kakao berwarna kuning sedang (nilai 4 pada indikator lovibond) berdasarkan pengamatan panelis. Hasil uji kesukaan seluruh panelis menyatakan “agak suka” terhadap sampel lemak biji Glenmore dan Kaliwining. Hasil uji penerimaan menyatakan daya terima lemak kakao biji asal Kaliwining lebih tinggi dibandingkan dengan lemak kakao biji Glenmore.

5.2 Saran

- a. Perlu dilakukan analisa yang mendalam tentang tingkat kematangan biji kakao terhadap kualitas fisik kimia lemak kakao khususnya nilai kadar lemak dan nilai rendemen.

- b. Perlu dilakukan analisa lebih lanjut mengenai efek tekanan mesin pengempa terhadap kualitas fisik kimia lemak kakao khususnya nilai rendemen lemak kakao.
- c. Perlu dilakukan analisa karakteristik kimia biji kakao khususnya analisa protein untuk melihat tingkat pencoklatan lemak kakao akibat penyangraian.
- d. Perlu dilakukan analisa profil lemak kakao untuk menunjukkan tingkat titik leleh uji DSC.